

# PILGRIM – Der Pinot Noir aus Maienfeld

Matthias & Sina Gubler-Möhr



## Die Geschichte

PILGRIM ist das altdeutsche Wort für „Pilger“. Den Namen das erste Mal gehört, hat er uns sofort fasziniert. Gleichet doch unser Schaffen mit Wein einer eigentlichen Pilgerfahrt; unentwegt auf der Suche nach dem besten Wein. Und unsere Familie besitzt eine Rebparzelle in der anerkannten Lage „Pilger“ in Maienfeld, ein Teil der Trauben fließen in diesen Wein ein.

Als Sina Möhr und Matthias Gubler haben wir uns vor Jahren im Piemont kennen gelernt. Eine Reise nach Chile und ein mehrjähriger Aufenthalt in Kalifornien waren die nächsten Stationen. Heute leben wir auf dem Weingut Möhr-Niggli in Maienfeld, welches von Sina's Eltern Forti und Magda gegründet worden ist. Der PILGRIM ist unser erster gemeinsamer Wein.

## Der Künstler

John Jones ist ein „Native Californian“. Geboren im Grossraum Los Angeles und ein Absolvent der University of LA, lebt er heute zusammen mit seiner Frau Reinie und den Kinder Coco und Jasper in San Luis Obispo an der Central Coast Kaliforniens. Die Familie sind ehemalige Nachbarn von uns. Die Hand am Stock symbolisiert den Pilger auf seiner langen Reise. Das Bild ist ein echter Holzschnitt, das Etikett auf der Flasche entspricht der Originalgrösse.

## Der Designer

Wenn es um die grafische Gestaltung geht, verlassen wir uns auf Thomas Reiss. Thomas stammt ursprünglich aus der Pfalz; er ist also dem Wein ebenfalls sehr verbunden. Heute lebt mit seiner Frau Valerie und den Kindern Dylan und Luke in Kalifornien. Er ist Besitzer der Kreativagentur „Kraftwerk Design“. In seiner Freizeit ist er ein begeisterter Cross Country Läufer. Thomas zeichnet verantwortlich für den textlichen und gestalterischen Teil unseres Etiketts.

## Ein Wort zum Wein

Die Vinifikation nehmen wir mit grösster Sorgfalt in unserem modernen Keller in Maienfeld vor. Die Vergärung erfolgt in offenen Holzfässern unterschiedlicher Grösse. Wenn immer möglich, wird ein Teil des Stielgerüsts mitvergoren. Anschliessend gelangt der junge Wein in zu 60% neue Barriques aus französischer Eiche, worin auch der biologische Säureabbau abläuft. Während der anschliessenden Ausbauphase von gut 18 Monaten wird der Wein einmal umgezogen, assembliert und leicht belüftet. Die Abfüllung erfolgt ohne vorgängige Schönung oder Filtration.